

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 В.А.Лисовская

« 31 » августа 20 22 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07**

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Чита 2022

Программа профессионального модуля разработана на основе часов вариативной части по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер; ФГОС СПО по профессии 100114.01 Официант, бармен; с учетом профессиональных стандартов «Повар» регистрационный номер 557, утвержден приказом №610-н 08.09.2015; «Кондитер» регистрационный номер 549 утвержден приказом №597-н 07.09.2015; «Официант/бармен» регистрационный номер 681, утвержден приказом №910-н 01.12.2015.

Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Разработчики:

Беглярова О.Ю., преподаватель;

Слепкова Н.В., преподаватель;

Ноздрина Н.В.. - мастер производственного обучения;


Пыхалова Н.Ю. - мастер производственного обучения

Программа рассмотрена

на заседании ПЦК дисциплин профессионального цикла № 3

протокол № 10

от «14» 06 2022 г.

Председатель П(Ц)К:  (Игуменова Е.М.)

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы профессионального модуля	4
2 Результаты освоения профессионального модуля	16
3 Структура и содержание профессионального модуля	18
4 Условия реализации программы профессионального модуля	40
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	46

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности СПО в соответствии с ФГОС 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер; ФГОС СПО по профессии 100114.01 Официант, бармен в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из овощей и грибов;

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

Приготовление супов и соусов;

Приготовление блюд из рыбы;

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

Приготовление холодных блюд и закусок;

Приготовление сладких блюд и напитков;

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.3 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.5 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.6 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.8 Готовить бульоны и отвары.

ПК 7.9 Готовить простые супы.

ПК 7.10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.11 Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.12 Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 7.13 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.14 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.15 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.16 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.17 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 7.18 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 7.19 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 7.20 Готовить и оформлять салаты.

ПК 7.21 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 7.22 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.23 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.24 Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.25 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 7.26 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.27 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.29 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.30 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.31 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.32 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ПК 7.33 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 7.34 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 7.35 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 7.36 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

## **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;

- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;

- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд (супов и соусов);

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
- оценивать качество готовых блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;
- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;

- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

- соблюдать личную гигиену;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

### **1.3      Количество часов на освоение программы                  профессионального модуля**

всего – 1171 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 955 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 635 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 320 часов;

производственной практики – 216 часов.

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися нескольких видов профессиональной деятельности: приготовление блюд из овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста; приготовление супов и соусов; приготовление блюд из рыбы; приготовление блюд из мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; приготовление сладких блюд и напитков; приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; обслуживание потребителей организаций общественного питания; обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок; в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 7.4	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Приготовление блюд
ПК 7.5	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.8	Готовить бульоны и отвары.
ПК 7.9	Готовить простые супы.
ПК 7.10	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 7.11	. Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.12	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 7.13	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.14	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.15	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.16	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 7.17	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 7.18	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 7.19	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.20	Готовить и оформлять салаты.
ПК 7.21	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 7.22	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.23	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.24	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.25	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 7.26	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 7.27	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 7.28	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 7.29	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.30	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 7.31	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ПК 7.32	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 7.33	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 7.34	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 7.35	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 3	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 2	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его

	санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик и)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1 - 7.25	Раздел 1. Выполнение работ по профессии повар.	684	360	156		180		-	144
ПК 7.26 - 7.31	Раздел 2. Выполнение работ по профессии кондитер.	301	175	76		90		-	36
ПК 7.32 - 7.35	Раздел 3. Выполнение работ по профессии официант.	186	100	40		50		-	36
	Производственная практика (по профилю специальности), часов								216
	Всего:	1171	635	272		320		-	216

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 07

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, официант)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Выполнение работ по профессии повар</b>			<b>684</b>	
<b>МДК 07.01 Технология приготовления основной кулинарной продукции</b>			<b>540</b>	
<b>Тема 1.1 Организация производства предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>32</b>	
	1	Основные направления развития общественного питания.	30	3
	2	Классификация предприятий общественного питания.		3
	3	Характеристика типов предприятий общественного питания.		3
	4	Производственный и технологический процессы.		3
	5	Оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания с полным циклом производства.		3
	6	Нормативная документация предприятий общественного питания.		3
	7	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.		3
	8	Характеристика структуры производства.		3
	9	Основные требования к созданию оптимальных условий труда.		3
	10	Организация рабочих мест.		3
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Составление меню со свободным выбором блюд.		
<b>Тема 1.2 Оборудование</b>	<b>Содержание</b>		<b>32</b>	
	1	Понятие о деталях машин и материалах.	24	3

<b>предприятий общественного питания</b>	2	Основные принципы классификации деталей машин		2
	3	Понятие о передачах. Машины и механизмы		3
	4	Электросиловые аппараты и электропривод.		3
	5	Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод.		3
	6	Машины для обработки овощей.		3
	7	Машины для обработки мяса и рыбы.		3
	8	Машины для приготовления и обработки теста; для подготовки кондитерского сырья.		3
	9	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.		3
	10	Посудомоечные машины.		3
	11	Весомизмерительное и контрольно-кассовое оборудование		3
	12	Тепловое оборудование. Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование.		
	13	Аппараты для жарки и выпечки. Жарочно – пекарное оборудование.		3
	14	Многофункциональное, универсальное тепловое и водогрейное оборудование.		3
	15	Оборудование для раздачи пищи.		3
	16	Холодильное оборудование.		3
	17	Охрана труда и техника безопасности.		3
<b>Тема 1.3 Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</b>	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Изучить и определить устройство, назначение, правила эксплуатации оборудования.		
	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
	1	Механические приемы обработки сырья.	16	3
	2	Характеристика овощей, плодов, грибов.		3
	3	Обработка овощей, плодов, грибов.		3
	4	Характеристика рыбы и нерыбного водного сырья.		3
	5	Предварительная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.		3
	6	Особенности разделки некоторых видов рыб.		3
	7	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Использование пищевых отходов.		3
	8	Обработка нерыбного водного сырья.		3

	9	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Хранение полуфабрикатов.		3
	10	Характеристика мяса.		3
	11	Разделка говяжьих полутуш и четвертин.		3
	12	Разделка туш баранины, козлятины, телятины.		3
	13	Разделка туш свинины.		3
	14	Приготовление полуфабрикатов из говядины.		3
	15	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины.		3
	16	Обработка поросенка, зайца, кролика.		3
	17	Обработка субпродуктов и костей.		3
	18	Обработка туш диких животных.		3
	19	Характеристика птицы и дичи.		3
	20	Кулинарная обработка птицы.		3
	21	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи.		3
	22	Использование пищевых отходов.		3
	23	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и птицы		3
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Организация рабочего места и приготовление полуфабрикатов из овощей.		
	2	Организация рабочего места и приготовление полуфабрикатов из рыбы.		
	3	Организация рабочего места и приготовление полуфабрикатов из мяса.		
	4	Организация рабочего места и приготовление полуфабрикатов из птицы.		
<b>Тема 1.4 Технологические процессы приготовления супов</b>	<b>Содержание</b>		<b>32</b>	
	1	Значение тепловой обработки пищевых продуктов	16	3
	2	Классификация и характеристика приемов тепловой обработки.		3
	3	Значение супов в питании.		3
	4	Технология приготовления бульонов для первых блюд.		3
	5	Ассортимент заправочных супов.		3
	6	Технология приготовления щей.		3
	7	Технология приготовления борщей.		3
	8	Технология приготовления рассольников.		3
	9	Технология приготовления солянок.		3
	10	Технология приготовления овощных и картофельных супов.		3
	11	Технология приготовления супов с макаронными изделиями, крупами, бобовыми.		3

	12	Технология приготовления молочных супов.		3
	13	Технология приготовления супов-пюре.		3
	14	Технология приготовления прозрачных супов и гарниров к ним.		3
	15	Технология приготовления холодных супов.		3
	16	Технология приготовления сладких супов.		3
	<b>Практические занятия</b>		16	
	1	Приготовление заправочных супов		
	2	Приготовление супов-пюре.		
	3	Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним.		
	4	Приготовление холодных супов.		
<b>Тема 1.5 Технологические процессы приготовления соусов</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1	Характеристика соусов. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов.	8	3
	2	Технология приготовления бульонов для соусов.		3
	3	Технология приготовления основного белого соуса и его производных.		3
	4	Технология приготовления молочных и сметанных соусов.		3
	5	Технология приготовления масляных смесей.		3
	6	Технология приготовления соусов на растительном масле.		3
	7	Технология приготовления сладких соусов.		3
	8	Требования к качеству и сроки хранения соусов.		3
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Приготовление соуса белого основного и его производных.		
	2	Приготовление соусов на растительном масле.		
	3	Приготовление соусов молочных и сметанных.		
<b>Тема 1.6 Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
	1	Питательная ценность блюд и гарниров из овощей и грибов.	12	3
	2	Технология приготовления блюд и гарниров из вареных овощей.		3
	3	Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей.		3
	4	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.		3
	5	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.		3
	6	Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей.		3
	7	Технология приготовления блюд и гарниров из грибов.		3
	8	Требования к качеству и сроки хранения блюд и гарниров из овощей и		3

		грибов.		
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей.		
	2	Приготовление блюд из жареных овощей.		
	3	Приготовление блюд из запеченных овощей.		
Тема 1.7 Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>		12	
	1	Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.	6	3
	2	Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.		3
	3	Технология приготовления блюд и гарниров из круп.		3
	4	Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых.		3
	5	Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.		3
	6	Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий		3
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Приготовление блюд из круп.		
	2	Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.		
Тема 1.8 Технологические процессы приготовления блюд из яиц и творога	<b>Содержание</b>		14	
	1	Технология приготовления блюд из яиц	6	3
	2	Технология приготовления блюд из творога.		3
	3	Требования к качеству блюд из яиц и творога.		3
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Приготовление блюд из яиц.		
	2	Приготовление блюд из творога.		
Тема 1.9 Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>		26	
	1	Значение рыбных блюд в питании.	14	3
	2	Технология приготовления блюд отварной рыбы.		3
	3	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.		3
	4	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.		3
	5	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы.		3
	6	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы		3
	7	Технология приготовления блюд из рубленой рыбы		3
	8	Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья.		3
	9	Требования к качеству рыбных блюд.		3
	<b>Практические занятия</b>		12	

	1	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.		
	2	Приготовление блюд из жареной рыбы.		
	3	Приготовление блюд из рубленой рыбы.		
	4	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.		
Тема 1.10 Технологические процессы приготовления блюд из мяса	<b>Содержание</b>		<b>40</b>	
	1	Значение мясных блюд в питании.	14	3
	2	Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов.		3
	3	Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов.		3
	4	Технология приготовления блюд из тушеного мяса и субпродуктов.		3
	5	Технология приготовления блюд из запеченного мяса.		3
	6	Технология приготовления блюд из рубленого мяса.		3
	7	Технология приготовления блюд из мяса диких животных.		3
	8	Требования к качеству мясных блюд.		3
	<b>Практические занятия</b>		26	
	1	Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов.		
	2	Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов.		
	3	Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов.		
	4	Приготовление блюд из запеченного мяса и субпродуктов		
	5	Приготовление блюд из рубленого мяса и субпродуктов		
Тема 1.11 Технологические процессы приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	<b>Содержание</b>		<b>16</b>	
	1	Значения блюд из птицы, дичи и кролика в питании.	8	3
	2	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика.		3
	3	Технология приготовления блюд из жареной птицы, дичи и кролика.		3
	4	Технология приготовления блюд из тушеной птицы, дичи и кролика.		3
	5	Технология приготовления блюд из рубленой птицы, дичи и кролика.		3
	6	Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.		3
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы.		
	2	Приготовление блюд из жареной птицы.		
	3	Приготовление блюд из тушеной птицы.		
	4	Приготовление блюд из рубленой птицы.		

<b>Тема 1.12</b> <b>Технологические</b> <b>процессы приготовления</b> <b>холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание</b>		<b>32</b>	
	1	Значение холодных блюд и закусок в питании.	16	2
	2	Технология приготовления гарниров и желе		3
	3	Технология приготовления бутербродов и закусок из хлеба		3
	4	Технология приготовления салатов и винегретов.		3
	5	Технология приготовления закусок из овощей и грибов.		3
	6	Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.		3
	7	Технология приготовления закусок из нерыбного водного сырья.		3
	8	Технология приготовления блюд и закусок из мяса и птицы.		3
	9	Технология приготовления закусок из яиц.		3
	10	Технология приготовления горячих закусок.		3
	11	Правила приготовления фуршетных закусок.		3
	12	Требования к качеству холодных блюд и закусок.		3
	<b>Практические занятия</b>		16	
	1	Приготовление салатов и винегретов.		
	2	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов.		
	3	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.		
	4	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса.		
	5	Приготовление фуршетных закусок.		
<b>Тема 1.13</b> <b>Технологические</b> <b>процессы приготовления</b> <b>сладких блюд</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	1	Значение сладких блюд в питании.	10	3
	2	Предварительная подготовка продуктов для сладких блюд.		3
	3	Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи.		3
	4	Технология приготовления компотов и фруктов в сиропе.		3
	5	Технология приготовления железированных сладких блюд.		3
	6	Технология приготовления взбитых сливок.		3
	7	Мороженое.		3
	7	Технология приготовления горячих сладких блюд.		3
	8	Технология приготовления сладких соусов.		3
	9	Требования к качеству сладких блюд		3
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Приготовление железированных сладких блюд.		
	2	Приготовление компотов и фруктов в сиропе.		

	3	Приготовление горячих сладких блюд.		
<b>Тема 1.14 Технологические процессы приготовления напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1	Значение напитков в питании.	6	3
	2	Технология приготовления чая.		3
	3	Технология приготовления кофе.		3
	4	Технология приготовления какао и шоколада.		3
	5	Технология приготовления холодных безалкогольных напитков.		3
	6	Технология приготовления горячих напитков с вином.		3
	7	Технология приготовления национальных русских напитков.		3
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Приготовление напитков.		
<b>Тема 1.15 Технологические процессы приготовления изделий из теста</b>	<b>Содержание</b>		<b>26</b>	
	1	Значение мучных блюд и изделий в питании.	14	3
	2	Характеристика сырья и его подготовка.		3
	3	Способы разрыхления теста.		3
	4	Виды теста и его использование.		3
	5	Технология приготовления дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста.		3
	6	Технология приготовления фаршей.		3
	7	Технология приготовления пресного теста и изделий из него.		3
	8	Технология приготовления жидкого теста для блинчиков.		3
	9	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, лапши домашней.		3
	10	Технология приготовления пасты.		3
	11	Требования к качеству мучных кулинарных изделий.		
	<b>Практические занятия</b>		12	
	1	Приготовление блинчиков фаршированных.		
	3	Приготовление пирожков из дрожжевого теста.		
	4	Приготовление пельменей, вареников.		
	5	Приготовление пасты.		
<b>Тема 1.16 Технология</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	Основы леченого питания.	4	3

приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания	2	Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.		3
	3	Ассортимент блюд лечебного питания.		3
	4	Меню лечебного питания		3
	5	Особенности питания для школьников		3
	6	Составление меню. Ассортимент блюд школьных столовых.		3
	Практические занятия			6
	1	Приготовление блюд диетического питания.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1			180	
1 Подготовка докладов. 2 Создание презентаций. 3 Изучение нормативной документации предприятий индустрии питания. 4 Составление меню. 5 Составление отчетов по выполненным практическим занятиям. 6 Составление отчета по учебной практике. 7 Составление отчета по производственной практике. 8 Составление таблиц.				
Тематика самостоятельных работ				
1 Подготовить доклады по теме: - Основные принципы стандартизации в машиностроении; - Типы и детали соединений; - Структура машин и механизмов; - Информации о причинах возникновения и последствия действий токов перегрузки и токов короткого замыкания; - Аппараты защиты, устройство, принцип действия аппарата защиты; - «Опасные зоны машин и механизмов»; - «Способы защиты и соблюдение правил техники безопасности»; - «Технические характеристики универсальных приводов»; - «Преимущества и недостатки универсальных приводов различных приводов»; - «Виды машин для обработки овощей. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила их безопасного использования»; 2 Создать презентации по теме: - «Универсальные приводы. Устройство, назначение, правила безопасного использования». - «Виды и характеристики машин для обработки мяса и рыбы. Устройство, назначение, правила безопасного использования»;				

<ul style="list-style-type: none"> <li>- «Виды и характеристики машин для измельчения мяса. Назначение, устройство, правила безопасного использования»;</li> <li>- «Виды и характеристики котлетоформовочных машин. Назначение, устройство, правила безопасного использования»;</li> <li>- «Способы оформления блюд»;</li> </ul> <p>3 Составить кроссворды по теме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Машины для обработки овощей»;</li> <li>- «Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов».</li> </ul> <p>4 Составить меню комплексного обеда.</p> <p>5 Составить схемы технологических процессов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- первичной обработки картофеля и корнеплодов;</li> <li>- приготовления соуса красного основного;</li> <li>- приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне;</li> <li>- приготовления соуса «Молочного» различной консистенции;</li> <li>- приготовления соуса «Сметанного» на основе белого соуса;</li> <li>- приготовления заправок и масляных смесей;</li> <li>- приготовления блюд из отварных овощей;</li> <li>- приготовления каш различной консистенции из разных видов круп;</li> <li>- приготовления блюд из яиц и творога;</li> <li>- приготовления блюда «Рассольник»;</li> <li>- приготовления блюда из рыбы, жаренной основным способом;</li> <li>- приготовления блюда из жареного мяса;</li> <li>- приготовления блюда из тушеной птицы;</li> <li>- приготовления салатов;</li> <li>- приготовления холодных закусок;</li> <li>- приготовления фарша из картофеля и капусты;</li> </ul> <p>6 Составить таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кулинарное использование частей мясной туши;</li> <li>- требования к качеству полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- виды и формы нарезки овощей и их кулинарное использование;</li> <li>- виды полуфабрикатов из птицы;</li> <li>- требования к качеству железированных сладких блюд.</li> </ul>		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b>	144	

1 Механическая обработка овощей и грибов. 2 Обработка рыбы. 3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. 4 Механическая обработка мяса. 5 Приготовления мясных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых). Нарезка, рыхление, отбивание. 6 Разделка туш баранины, козлятины, телятины, свинины. 7 Обработка мяса диких животных. Деление на части, обвалка и жиловка, маринование. 8 Обработка субпродуктов и костей. Обработка голов, ног, хвостов, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердец и горла, легкого, вымени, использование костей. 9 Кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. 10 Приготовление полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Подготовка тушек к тепловой обработке (заправка тушек). Приготовление порционных, мелкокусковых, рубленых полуфабрикатов, кнельной массы. 11 Приготовление основных холодных и горячих соусов. 12 Приготовление основных горячих и холодных блюд и напитков. 13 приготовление основных горячих и холодных сладких блюд. 14 Приготовление мучных кулинарных изделий. 15 Оценка качества готовых блюд.			
<b>Раздел 2.</b>		<b>301</b>	
<b>Выполнение работ по профессии кондитер</b>			
<b>МДК 07.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		<b>265</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	
<b>Технологические процессы приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба</b>	1	Ассортимент, пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба.	3
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	3
	3	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	3
	4	Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий и хлеба.	3
	5	Правила безопасного использования технологического оборудования	3

		производственного инвентаря при производстве хлебобулочных изделий и хлеба.		
	6	Требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба.		3
	<b>Практические занятия</b>		12	
	1	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него.		
	2	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него.		
<b>Тема 2.2</b> <b>Технологические процессы приготовления основных мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>		<b>64</b>	
	1	Ассортимент, пищевая ценность мучных кондитерских изделий.	52	3
	2	Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий.		3
	3	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении фаршей.		3
	4	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении булочек, сдобы в ассортименте.		3
	5	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении ватрушек, пирожков печёных в ассортименте.		3
	6	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении шанег сибирских, пышек сибирских.		3
	7	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пирогов, расстегаев, рулетов.		3
	8	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кулебяки с различными фаршами.		3
	9	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пиццы.		3
	10	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блинов, оладий.		3
	11	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий жареных во фритюре.		3
	12	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоёного теста и изделий из него.		3
	13	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого слоеного теста.		3
	14	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блинчатого теста и изделий из него.		3

	15	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении вафельного теста и изделий из него.		3	
	16	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста и изделий из него.		3	
	17	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного теста и изделий из него.		3	
	18	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушного теста и изделий из него.		3	
	19	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндального теста и изделий из него.		3	
	20	Способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий.		3	
	21	Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря при производстве мучных и кондитерских изделий.		3	
	22	Требования к качеству мучных и кондитерских изделий. Условия и сроки хранения мучных и кондитерских изделий.		3	
	Практические занятия		12		
	1	Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него.			
Тема 2.3 Технологические процессы приготовления печенья, пряников, коврижек.	Содержание		16		
		Ассортимент и пищевая ценность печенья, пряников, коврижек.	4		3
		Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного теста и изделий из него.			3
		Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного теста и изделий из него.			3
		Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек.			3
		Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря при производстве печенья, пряников, коврижек.			3
		Требования к качеству печенья, пряников, коврижек. Условия и сроки хранения готовых изделий.			3
	Практические занятия		12		
	1	Приготовление песочного теста и изделий из него.			
	2	Приготовление пряничного теста и изделий из него			
Тема 2.4 Технологические	Содержание		18		
	1	Ассортимент отделочных полуфабрикатов.	8		3

<b>процессы приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов</b>	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.		3
	3	Использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.		3
	4	Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря при производстве отделочных полуфабрикатов.		3
	5	Требования к качеству отделочных полуфабрикатов. Правила хранения отделочных полуфабрикатов.		3
	<b>Практические занятия</b>		10	
<b>Тема 2.5 Технологические процессы приготовления классических тортов и пирожных</b>	1	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов.		
	<b>Содержание</b>		30	
	1	Ассортимент классических тортов и пирожных.	12	3
	2	Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении классических бисквитных тортов и пирожных.		3
	3	Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении классических песочных, слоёных тортов и пирожных.		3
	4	Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении классических белковых тортов и пирожных.		3
	5	Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении классических заварных пирожных.		3
	6	Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении классических воздушных, миндальных, крошковых тортов и пирожных.		3
	7	Требования к качеству тортов и пирожных. Правила хранения готовых тортов и пирожных.		3
	<b>Практические занятия</b>		18	
	1	Приготовление классических тортов и пирожных.		
	<b>Содержание</b>		17	
<b>Тема 2.6 Технологические процессы приготовления изделий пониженной калорийности</b>	1	Ассортимент и пищевая ценность изделий пониженной калорийности.	5	3
	2	Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении фруктовых и лёгких обезжиренных тортов.		3
	3	Последовательность технологических операций при приготовлении и оформлении фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных.		3
	4	Требования к качеству изделий пониженной калорийности. Правила хранения готовых изделий пониженной калорийности.		3

	<b>Практические занятия</b>		12	
	1	Приготовление пирожных и тортов пониженной калорийности.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b> 1 Подготовка докладов. 2 Создание презентаций. 3 Изучение нормативной документации предприятий индустрии питания. 4 Изготовление трафаретов для оформления тортов при использовании посыпок. 5 Составление отчетов по выполненным практическим занятиям. 6 Составление отчета по производственной практике. 7 Составление таблиц. 8 Составление технологической схемы приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			90	
<b>Тематика самостоятельных работ</b> 1 Подготовить доклады по теме: - «Овощи, фрукты и крупы, используемые для приготовления мучных и кондитерских изделий»; - «Цедра, цукаты, повидло, фруктовая начинка при приготовлении мучных и кондитерских изделий»; - «История возникновения пряничного теста»; - «Ассортимент и приготовление выемного печенья»; - «История шоколада»; 2 Составить технологические схемы приготовления: - марципана, - глазури. Варианты оформления пирожных и тортов 3 Создать презентации: - «Ассортимент кондитерской фабрики «Радуга»; -«Ассортимент кондитерской фабрики «Восток»; - «Использование органолептического метода при проведении бракеража изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста»; 4 Составить таблицы: - «Условия хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»; - «Требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».				

<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 1 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. 2 Приготовление песочного теста и изделий из него. 3 Приготовление пряничного теста и изделий из него. 4 Приготовление бисквитного теста и изделий из него. 5 Приготовление заварного теста и изделий из него. 6 Приготовление слоеного теста и изделий из него. 7 Приготовление воздушного теста и изделий из него. 8 Приготовление кремов и украшений из него. 9 Приготовление желе и украшений из него. 10 Приготовление помады, глазури, кандира и украшений из них. 11 Приготовление мастик и марципана и украшений из них. 12 Приготовление посыпки, шоколада, карамели и украшение ими изделий. 13 Приготовление бисквитных тортов и пирожных. 14 Приготовление песочных тортов и пирожных. 15 Приготовление слоеных тортов и пирожных. 16 Приготовление миндальных тортов и пирожных. 17 Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов и пирожных. 18 Приготовление заварных пирожных. 19 Приготовление крошковых и десертных пирожных 20 Приготовление изделий с отварными протертыми овощами. 21 Приготовление изделий с фруктовыми пастами, крупкой. 22 Приготовление рулетов и пирогов. 23 Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности (тортов, пирожных, кексов, коврижек, коржиков, батончиков)		<b>36</b>	
<b>Раздел 3.</b>		<b>186</b>	
<b>Выполнение работ по профессии официант</b>			
<b>МДК 07.03 Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>		<b>150</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	

<b>Общая характеристика процесса обслуживания</b>	1	Услуги общественного питания и требования к ним.	<i>10</i>	3
	2	Показатели культуры обслуживания. Потребительский спрос.		3
	3	Особенности рекламы предприятий общественного питания.		3
	4	Продвижение ресторанных услуг.		3
	5	Методы и формы обслуживания.		3
	<b>Практические занятия</b>		<i>4</i>	
	1	Составление анкеты для изучения потребительского спроса.		
	2	Подготовка плана мероприятий для проведения рекламной акции.		
<b>Тема 3.2 Торговые помещения предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1	Характеристика торговых помещений.	<i>6</i>	3
	2	Классификация буфетов.		3
	3	Интерьер предприятий общественного питания.		3
	4	Характеристика подсобных помещений.		3
<b>Тема 3.3 Материально-техническое обеспечение обслуживания</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	
	1	Оборудование торговых залов. Характеристика столового белья.	<i>10</i>	3
	2	Характеристика фарфоровой, фаянсовой посуды.		3
	3	Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.		3
	4	Характеристика металлической посуды.		3
	5	Характеристика столовых приборов.		3
	<b>Практические занятия</b>		<i>2</i>	
	1	Использование посетителями основных столовых приборов в соответствии с правилами этикета. Использование вспомогательных столовых приборов при обслуживании посетителей.		
<b>Тема 3.4 Организация труда работников торговой группы</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1	Факторы, влияющие на условия труда. Формы обслуживания.	<i>4</i>	3
	2	Общие требования к обслуживающему персоналу. Требования, предъявляемые к метрдотелю.		3
	3	Требования, предъявляемые к официанту.		3
	4	Требования, предъявляемые к бармену.		3
<b>Тема 3.5 Этапы организации</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	
	1	Подготовительный этап обслуживания.	<i>6</i>	3

обслуживания	2	Сервировка стола.		3
	3	Основной этап обслуживания.		3
	4	Особенности подачи буфетной продукции.		3
	5	Подача блюд «в обнос».		3
	6	Подача блюд «в стол».		3
	7	Подача блюд с предварительным переключением на подсобном столе.		3
	8	Завершающий этап обслуживания.		3
	<b>Практические занятия</b>		12	
	1	Отработка навыков полировки столовых приборов.		
	2	Выполнение предварительной сервировки стола в различных вариантах.		
	3	Размещение за столом различных групп посетителей.		
	4	Выполнение дополнительной сервировки стола.		
	5	Отработка навыков подачи буфетной продукции.		
	6	Особенности подачи винно-водочных напитков. Совместимость винно-водочных напитков и блюд. Изучение техники подачи напитков.		
	7	Отработка навыков подачи холодных блюд при обслуживании группы посетителей и при индивидуальном обслуживании.		
	8	Изучение техники порционирования блюд с помощью вспомогательных столовых приборов.		
	9	Отработка навыков подачи чая («парами, в самоваре»), кофе.		
Тема 3.6 Сомелье – новая профессия в ресторанном бизнесе	<b>Содержание</b>		6	
		История профессии. Обязанности сомелье. Требования к профессии.	4	2
		Классификация винно-водочных напитков.		2
		Характеристика игристых вин и шампанского		2
		Понятие и характеристики вин, используемых в повседневной работе сомелье.		2
		Классификационные характеристики основных напитков (водка, настойки, виски).		2
		Составление карты вин.		2
		Функции и обязанности сомелье при подаче вина потребителям.		2
		Дегустация вина. Дижестив.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	

	1	Составление карты вин.		
<b>Тема 3.7 Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	Банкет с полным обслуживанием официантами.	4	3
	2	Банкет с частичным обслуживанием официантами.		3
	3	Обслуживание банкетов, имеющих характерные особенности.		3
	<b>Практические занятия</b>		4	
		Выполнение предварительной сервировки стола для проведения банкета с частичным обслуживанием официантами.		
		Выполнение расстановки стеклянной посуды для банкета – фуршета различными способами.		
<b>Тема 3.8 Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
	1	Обслуживание по типу «шведского стола»	12	2
	2	Обслуживание по типу «сырной тележки»		2
	3	Обслуживание участников съездов, конгрессов, симпозиумов, совещаний и т.д.		2
	4	Обслуживание в гостиничных комплексах		2
	5	Обслуживание на железнодорожном транспорте, авиапассажиров, автопассажиров.		2
	6	Обслуживание на водном транспорте, в местах массового отдыха.		2
	7	Формы ускоренного обслуживания.		2
	8	Обслуживание в социально – ориентированных предприятиях питания.		2
	<b>Практические занятия</b>		12	
	1	Составление меню для «шведского стола». Выполнение предварительной сервировки «шведского стола».		
	2	Подборка ассортимента сыров для «сырной тарелки». Нарезка различных видов сыров и оформление «сырной тарелки».		
	3	Принятие заказа и подготовка столовой посуды, столовых приборов, необходимых для обслуживания в номере гостиницы.		
	4	Подборка рациона питания для авиапассажиров, находящихся в воздухе более 6 часов.		
	5	Разработка элементов оформления банкетного стола к различным праздникам.		
<b>Тема 3.9 Обслуживание</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1	Особенности составления меню для иностранных туристов.	4	2

иностранных туристов	2	Обслуживание групп иностранных туристов.		2
	3	Обслуживание индивидуальных иностранных туристов.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
		Разработка графика посещения ресторана для трех групп иностранных туристов.		
		Составление меню для двух групп иностранных туристов разных национальностей.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</b> 1 Подготовка докладов. 2 Создание презентаций. 3 Составление и разработка документов. 6 Составление отчета по производственной практике. 7 Составление таблиц.			50	
<b>Тематика самостоятельных работ:</b> 1 Подготовить доклады по теме: - «Сомелье – фигура ресторанного бизнеса»; - «Шампанские вина»; - «Особенности приготовления и подачи блюд фондю»; - «Новые прогрессивные формы обслуживания учащихся в общеобразовательных школах»; 2 Создать презентации: - «Разработка интерьера для ресторана национальной кухни»; - «Виды столовой посуды»; - «Способы складывания салфеток»; 3 Разработать абонементы на реализацию скомплектованных рационов питания. 4 Разработать элементы оформления интерьера торгового зала. 5 Отработать технику переноски подносов. 6 Разработать анкету для приема официантов на работу. 7 Отработать технику складывания полотняных салфеток различными способами. 8 Разработать информационный листок о предоставлении услуг по кредитным карточкам. 9 Составить меню туристических завтраков. 10 Рассчитать количество столового белья, столовой посуды, столовых приборов, необходимых для обслуживания банкета вне ресторана. 11 Составить карту вин для посетителей летнего ресторана. 12 Составить анкету для собеседования с претендентами на должность сомелье.				

<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>1 Ознакомление с «Требованиями к обслуживающему персоналу» предприятия, профессиональными и квалификационными характеристиками работников торговой группы предприятия.</p> <p>2 Проведение подготовительного этапа обслуживания (расстановка мебели, подготовка столового белья, столовой посуды, столовых приборов).</p> <p>3 Проведение основного этапа обслуживания (выполнение предварительной сервировки, встречи и размещения посетителей за столом, прием и выполнение заказа, выполнение дополнительной сервировки стола)</p> <p>4 Выполнение различных способов подачи блюд (французский способ, русский способ, английский способ)</p> <p>5 Проведение завершающего этапа обслуживания (расчет с посетителями, уборка использованной посуды, приборов).</p> <p>6 Проведение обслуживания массовых банкетных мероприятий.</p>	36	
--	----	--

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- компьютерные обучающие и контролирующие программы;
- образцы оборудования, инвентаря, инструментов.

Оборудование и технологическое оснащение учебных кулинарного и кондитерского цехов:

- рабочие места на 15 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- оборудование: производственные столы, весоизмерительное оборудование, электрофритюрница, электрическая плита, мясорубка, миксер, холодильный шкаф, жарочный шкаф;
- инструменты: ножи поварской тройки, лопатки, мясорыхлитель, венчик;
- инвентарь: ситейники, сковороды, противни, кастрюли, лотки, разделочные доски, столовая посуда лопатки, венчики; кондитерские выемки, скалки, формы кондитерские.

## 4.2 Информационное обеспечение обучения

### Список литературы

#### Основные источники:

#### Нормативные документы:

- 1 Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 29.12.2014) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- 2 Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;
- 3 ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения;
- 4 ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования;
- 5 ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
- 6 ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
- 7 ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
- 8 ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;
- 9 Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»;
- 10 Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

- 11 Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- 12 Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
- 13 Профессиональный стандарт № 468 «Руководитель питания».
- 14 Профессиональный стандарт № 557 «Повар».
- 15 Профессиональный стандарт № 549 «Кондитер».
- 16 Профессиональный стандарт № 681 «Официант/бармен».

### **Список основной литературы**

- 1 Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учеб.-метод. пособие / В.И. Богушева.- 2-е изд. – Ростов-н/Д: Феникс, 2012. – 372 с.
- 2 Доморецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.А. Доморецкий. – М.: ФОРУМ, 2011. – 400 с.
- 3 Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П.Золин. / 4-е изд. - М.: Издат. Центр «Академия», 2011. – 366 с.
- 4 Исмаил, А. Организация банкетов, фуршетов, презентаций «Мастер-класс» /А. Исмаил. – М.: Проспект, 2012. – 185 с.
- 5 Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: Форум, 2012. – 309 с.
- 6 Никуленкова, Т.Т. Лавриненко, Ю.И. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко. – М.: КолоС, 2012. – 260 с.
- 7 Простакова, Т.М. Технология приготовления пищи: учебник / Т.М. Простакова. – 3-е изд. – Ростов-н/Д: Феникс, 2011. – 208 с.
- 8 Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – 3-е изд - Ростов-н/Д: Феникс, 2011– 314 с.

9 Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – 3-е изд. – Ростов-н/Д: Феникс, 2012.-275 с.

10 Усов, В.В. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник / В.В. Усов. – 8-е изд. – М.: Издат. центр «Академия», 2011. – 466 с.

### **Список дополнительной литературы**

1 Барановский, В.А., Перетятко, Т.П. Кондитер: учеб. пособие / В.А. Барановский, Т.П. Перетятко. – 4-е изд. - Ростов-н/Д: Феникс, 2010. – 216 с.

2 Бурашников, Ю.М. Максимов, А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник / Ю.М.Бурашников, А.С. Максимов. – Изд. центр «Академия», 2010. – 322 с.

3 Гайворонский, К.Я., Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – ФОРУМ: ИНФА-М, 2011. – 210 с.

4Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник / В.М.Калинина. – М.: Мастерство, 2010. – 540 с.

5 Могильный, М.П. и др. Торговое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный, Т.В. Калашникова, А.Ю. Баласанян. – М.: Издат. центр «Академия», 2010. – 266 с.

6 Маркетинг в общественном питании: учеб. пособие / Под ред. Сала Юзеф. – М.: Финансы и статистика, 2011. – 341 с.

7 Радченко, Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учеб. пособие / Л.А.Радченко. – 3-е изд. – Ростов-н/Д: Феникс, 2009. – 216 с.

### **Интернет-ресурсы**

[www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru);

[www.mir-restoratora.ru](http://www.mir-restoratora.ru);

[www.studopedia.net](http://www.studopedia.net);

[www.foodcost.pro](http://www.foodcost.pro);

### 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы профессиональных дисциплин «Охрана труда», «Товароведение продовольственных товаров». Обязательным условием проведения учебных и практических занятий по профессиональному модулю является наличие учебных кабинетов и оборудованных рабочих мест по количеству обучающихся.

Обязательным условием освоения данного модуля является прохождение производственной практики.

Обязательным условием допуска к производственной практике по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Формы и методы текущего и итогового контролей по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических и лабораторных работ, дифференцированного зачета по производственной практике.

Организация производственной практики по освоению профессионального модуля осуществляется концентрировано. На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача экзамена квалификационного по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Экзамен квалификационный включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания по выполнению работ по профессиям

повар, кондитер, официант. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания.

Инженерно-педагогический состав:

дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ.	- определение органолептическим методом качества сырья для приготовления основных блюд и кулинарных изделий в соответствии с СанПиН;	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - тестирования; - устного опроса; - контрольных работ по темам МДК. Итоговый контроль: - экзамен квалификационный по профессиональному модулю.
ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов при подготовке рабочего места;	
ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	- соблюдение технологического процесса первичной обработки, приготовления полуфабрикатов и основной кулинарной продукции;	
ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- соответствие качества полуфабрикатов и блюд ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»	
ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	- безопасное использование инвентаря и инструментов при приготовлении основной кулинарной продукции;	
ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	- соблюдение санитарных норм и правил.	
ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.		
ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары.		
ПК 7.9. Готовить простые супы.		

ПК 7.10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение органолептическим методом качества сырья для приготовления основных блюд и кулинарных изделий в соответствии с СанПиН;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов при подготовке рабочего места;</li> <li>- соблюдение технологического процесса первичной обработки, приготовления полуфабрикатов и основной кулинарной продукции;</li> <li>- соответствие качества полуфабрикатов и блюд ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»</li> <li>- безопасное использование инвентаря и инструментов при приготовлении основной кулинарной продукции;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- устного опроса;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК.</li> </ul> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен квалификационный по профессиональному модулю.</li> </ul>
ПК 7.11. Готовить простые холодные и горячие соусы.		
ПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.		
ПК 7.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		
ПК 7.14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.		
ПК 7.15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.		
ПК 7.16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		
ПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.		
ПК 7.18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.		
ПК 7.19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.		
ПК 7.20. Готовить и оформлять салаты.		
ПК 7.21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.		
ПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.		
ПК 7.23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.		
ПК 7.24. Готовить простые горячие напитки.		
ПК 7.25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.		

ПК 7.26. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение органолептическим методом качества сырья в соответствии с СанПиН;</li> <li>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов при подготовке рабочего места;</li> <li>- соблюдение технологического процесса приготовления основных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- соответствие качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»</li> <li>- безопасное использование инвентаря и инструментов при приготовлении;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- устного опроса;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК.</li> </ul> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен квалификационный по профессиональному модулю.</li> </ul>
ПК 7.27. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.		
ПК 7.29. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.		
ПК 7.30. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.		
ПК 7.31. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.		
ПК 7.32. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.		
ПК 7.33. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка зала к обслуживанию в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания, согласно ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты практических занятий;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- устного опроса;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК.</li> </ul> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен квалификационный по профессиональному модулю.</li> </ul>
ПК 7.34. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованный выбор метода обслуживания;</li> <li>- соблюдение правил этикета;</li> <li>- грамотность речи при общении с потребителями;</li> <li>- рациональное размещение гостей;</li> </ul>	

	- правильная характеристика блюд меню	
ПК 7.35. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	- выполнение сервировки; - правильность размещения гостей за банкетным столом; – соблюдение очередности обслуживания;	
ПК 7.36. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	- обоснованный выбор в сервировки, согласно форме обслуживания; - точность выполнения расчётных операций с потребителями.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- участие в конкурсах профессионального мастерства научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы (наличие сертификатов участия в конкурсах профессионального мастерства, портфолио)
<b>ОК 2</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; – демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; – факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	
<b>ОК 3</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; – демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	

<p><b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>– демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации;</p> <p>– демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	
<p><b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>– демонстрация личной ответственности за работу членов команды;</p> <p>– демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий</p>	
<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>– демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	
<p><b>ОК 9</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>– обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов необходимых для выполнения профессиональных задач</p>	